MANUAL DE
INSTRUCCIONES

HORNO ELÉCTRICO
MODELO SD 6069

Smart-tek
Simplifica tu hogar

MANUAL DE **INSTRUCCIONES**

Smart-tek
Simplifica tu hogar

HORNO ELÉCTRICO

MODELO SD 6069

MEDIDAS DE SEGURIDAD ⚠

SIGA SIEMPRE LAS SIGUIENTES MEDIDAS DE SEGURIDAD AL UTILIZAR ARTEFACTOS ELÉCTRICOS

1. Lea detenidamente las instrucciones antes de utilizar el producto.

2. No toque las superficies calientes como las del cuerpo principal del horno o sus puertas. Siempre tome u opere el producto de las manijas o las perillas.

3. Antes de conectar la unidad, chequee que la alimentación requerida sea compatible con la de su hogar.

4. Este aparato es sólo para uso doméstico. No utilice el aparato para ningún otro fin que no sea aquel para el que está destinado.

5. Para evitar el riesgo de cortocircuito, no sumerja el cable o enchufe en agua u otro líquido.

6. Se requiere atenta supervisión cuando cualquier artefacto está siendo usado por o cerca de niños.

7. Desconectar el aparato de la fuente eléctrica antes de limpiarlo o cuando no esté en uso. Dejar que se enfríe antes de sacar o poner cualquier accesorio.

8. No haga funcionar nunca el aparato con el enchufe o el cable dañado, o después que el mismo hubiera funcionado mal o haya sido dañado de alguna forma. Ante cualquier duda, contacte al Servicio Técnico Autorizado Smart-tek para su correcta reparación.

9. El uso de accesorios que no sean originales pueden perjudicar su funcionamiento y causar daños al usuario.

10. No utilizar el producto al aire libre.

11. Evite que el cable cuelgue o toque superficies con altas temperaturas.

12. Evite ubicar el horno cerca de hornos y de anafes eléctricos o a gas.

13. Para desconectar, todas las funciones deben estar en la posición de OFF

14. Tenga precaución cuando extraiga la bandeja de cocción o al limpiar el horno, ya que este se puede encontrar caliente.

15. No introduzca alimentos de tamaño excesivamente grandes o utensilios de metal en el horno, ya que pueden causar shock eléctrico o incendio.

16. Un incendio puede ocurrir si el horno se encuentra al momento de su uso cubierto o cercano a de objetos hechos con material inflamable como cortinas y similares.

17. Este artefacto no esta diseñado para ser usado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, salvo que tengan la supervisión e instrucción adecuada por parte de una persona responsable por su seguridad.

18. No limpie el horno con esponjas metálicas, ya que se pueden dañar la superficie del mismo, exponiendo las partes eléctricas y pudiendo provocar shock eléctrico.

19. Tenga precaución al utilizar contenedores cuyos materiales no son metal o vidrio. Consulte siempre si son contenedores aptos para utilizar con el horno eléctrico.

20. Manténgalo alejado de los niños para evitar que

MEDIDAS DE SEGURIDAD

jueguen con él.

21. No intente colocar dentro del horno aquellas comidas que excedan el tamaño interior del horno. Esto podría causar incendio o cortocircuito en el horno.

22. No guarde en el horno materiales como papel, cartón, plástico o similares ni utensilios.

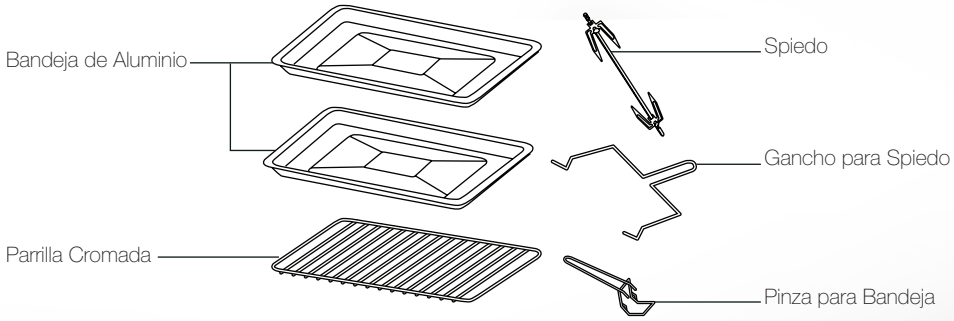
23. No cubra la bandeja de coccion ni ninguna parte del horno con papel metálico, ya que causará sobrecalentamiento.

24. No utilize temporizadores u otro tipo de control externo.

25. Guarde estas instrucciones para futuras referencias.

CUIDADO, SUPERFICIE CALIENTE

ACCESORIOS



DESCRIPCIÓN

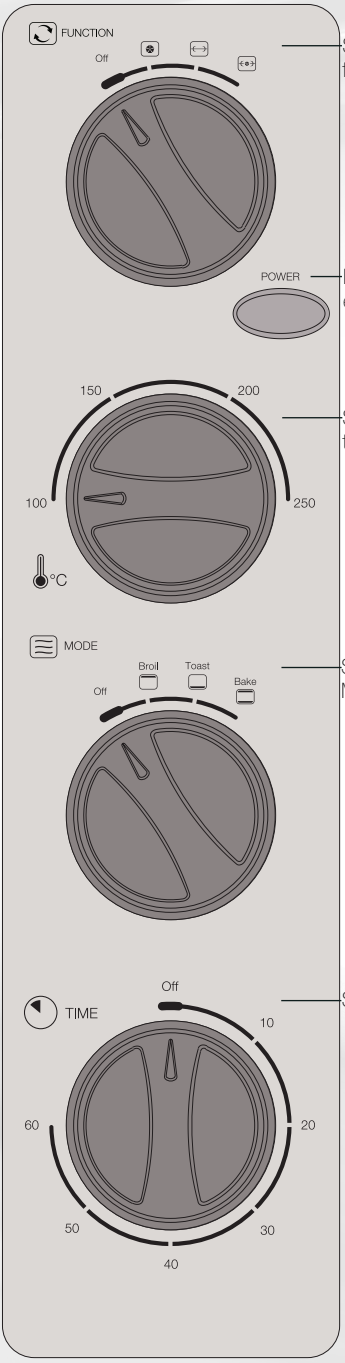
INDICADOR DE ENCENDIDO

Luego de enchufar el horno a una toma eléctrica, el indicador de encendido se iluminará mientras que el selector de tiempo se encuentre en cualquier posición excepto en “OFF” (apagado).

SELECTOR DE MODO DE FUNCIÓN

Este selector permite aplicar la cocción por convección, rotisserie o esos dos al simultaneo.

El horno posee un ventilador y una cabidad para colocar el Spiedo y que gire, se activan según la función programada:



1. Convección: El ventilador del motor se activará también, permitiendo que el aire caliente circule dentro del interior del horno, ideal para preparar comidas cocidas y crocantes de manera rápida y sencilla.

2. Rotisserie: Para la fijación de un pollo entero, pescado, o un gran trozo de carne al usar la función rotisserie.

3. Convección & Rotisserie: Combina ambas funciones.

SELECTOR DE TEMPERATURA

Gire el selector en sentido horario para ajustar la temperatura.
La temperatura máxima es de 230°C, ideal para tostar pan, cocinar un pollo o preparar carne asada.

SELECTOR DE MODO DE COCCIÓN

Este selector permite ajustar el ciclo de horneado según lo que se desee preparar.

El horno posee dos placas internas (una superior y otra inferior) que irradian calor y se activan según el modo programado:

1. Bake (Hornear): Ambas placas del horno (inferior y superior) irradiarán calor durante la operación.

2. Broil (Asar): En este modo, sólo la placa superior del horno se activará.

3. Toast (Tostar): Durante esta función, sólo la placa inferior del horno se activará.

SELECTOR DE TIEMPO:

Gire el selector para ajustar el tiempo del ciclo de cocción. El tiempo máximo de ajuste es 60 minutos.
Si usted desea cocinar algo por más de este periodo de tiempo, debe ajustar el selector en la posición “Stay On” (Mantenerse encendido).
A medida que transcurre el tiempo, el selector de tiempo cambiará de posición hasta la posición final “OFF”.
En esta posición, el proceso de cocción se detendrá, el indicador lumínico se apagará y se sonará una alerta.

ANTES DEL PRIMER USO

Desempaque el horno y ubíquelo sobre una superficie horizontal. Quíte cualquier elemento ajeno a él, como bolsas de embalaje, tarjetas de servicio técnico, garantías, etc.
Con un paño húmedo, limpie cuidadosamente la cavidad interna del horno y la superficie del mismo. Limpie todas las otras partes desmontables, como por ejemplo las bandejas, utilizando un paño con agua caliente y detergente antes de utilizarlas.

NOTA:

1.Durante el inicio de la primera cocción, usted podrá percibir olor y humo por alrededor de 15 minutos. Esto es normal, ya que las placas calefactoras del horno poseen un tratamiento protector, que protege a las mismas de dañarse durante el traslado.
Se recomienda antes del primer uso, prender el horno durante 15 minutos vacío, en una habitación ventilada.

2. En el interior del horno se encuentran dos ranuras guía a diferente altura, para ubicar la bandeja de cocción dependiendo de la función de cocción seleccionada y del tamaño de la comida a preparar. Si la placa calefactora superior es la que se encuentra en funcionamiento, se recomienda ubicar la bandeja de cocción en la primera ranura guía para una óptima cocción.
3. Cuando usted quiera ajustar el selector de tiempo por menos de 10 minutos, siempre rote el tiempo a una posicion mayor que 10 minutos y reposiciónelo en el tiempo deseado. Este procedimiento asegura que el tiempo seleccionado se ajuste correctamente.
4. Siempre controle la comida durante el ciclo de cocción para asegurarse de que no se sobre cocine.
5. Precaución: Cuando retire la comida del horno, siempre utilice agarraderas de protección para reducir el riesgo de quemarse las manos.

BENEFICIOS DE LA CONVERCCIÓN

La cocción por convección combina el movimiento de aire caliente por medio de un ventilador que sopla con los Modos que posee el Horno (asar, hornear y tostar). La cocción por convección proporciona una cocción más rápida ya que en muchos casos elhorno regulara el el calor de forma radial. El ventilador envía suavemente aire caliente para todas las áreas de la comida, rápidamente dorar, tostar y sellando la humedad y sabor. Produce más uniforme de la temperatura en todo el alimento por el movimiento del aire, de modo que los alimentos se asan/hornean/tuestar uniformemente frente a los hornos normales calientes y puntos fríos. La función de convección permite cocinar / hornear a temperaturas más bajas, lo que ahorra energía y ayuda a mantener el refrigerador de la cocina. El Aire por convección es sobrecalentado y circula alrededor de la comida, así que cocción de los alimentos sea mucho más rápida que los hornos convencionales.

CONSEJOS ROTTICERI

El limite de peso para el Spiedo es 2,44 kilogramos. Cuando cocine pollo debe conciderar que las extremidades tienen que estar unidas al cuerpo del mismo para evitar que las se desprendan durante el tostado para que el Spiedo gire sin problemas (recomendamos atarlo o cocerlo con Tanza para coccion)
Para mejores resultados se recomienda precalentar el horno durante 15 minutos a 250º.

OPERATIVA ROTTISERIE

Coloque la carne o ave que se va a cocinar en el Spiedo.
Asegúrese de que la carne o ave se centra en el Spiedo.
Asegurarse de que la carne o ave este asegurada firmemente con las pinzas y tornillos.
Inserte una punta del Spiedo en la pared interior del horno del lado derecho. Luego apoye en el encastre de la pared del lado izquierdo.
Deslice la bandeja de hornear en la posición más baja para contener posibles goteos de alimentos.
Gire la perilla de control de temperatura a la temperatura deseada.
Encienda el primer mando en función de "Rotisserie" o en la función de "Convección y Rotisserie".
Encienda el tercer mando en funciónes (Fuction) de Rotisserie.
Gire el botón del temporizador para configurar el tiempo de cocción deseado.
Cuando se termina la cocción, la campana del horno sonarán; gire las perillas hacia OFF, para apagar la funcion y modo de cocción.
Retire el Spiedo del horno con el gancho para Spiedo, levante el lado izquierdo del Spiedo, primero levantándolo hacia arriba y luego hacia afuera cuidadosamente.
Retire el Spìedo del interior la carne o aves y coloque en una tabla de cortar o bandeja.

MODOS DE COCCION

Bake (Hornear)

1. Gire el selector de velocidad en sentido horario al nivel máximo: "230°C". Gire el selector de funciones en la posición "Bake" (Hornear). Ambas placas calefactoras se activarán. Abra la puerta del horno y coloque el recipiente con la preparación.
Nota: Se recomienda esta función para el horneado de panificados o tortas.
2. Seleccione el nivel de horneado ajustando el selector de tiempo.
Luego de ajustar el tiempo de cocción, el indicador de encendido se iluminará. Cuando el ciclo de horneado finalice, sonará el alerta y terminará la cocción automáticamente.
3. Para detener el ciclo de cocción en cualquier momento, rote el selector de tiempo a la posición "OFF". Escuchará el alerta sonoro.
Nota: tenga cuidado al seleccionar el tiempo de cocción, ya que la preparación puede quemarse rápidamente. Se recomienda que se supervise la operación, a fin de evitar esto.

Broil (Asar):

En el modo Asar, solamente la placa calefactora superior calentará.
Este modo es ideal para tostar la parte superior de los alimentos, o asar carnes.

1. Seleccione el modo "Asar" (Broil) en el selector de funciones.
2. Para este modo, se debe utilizar la bandeja de cocción. Siempre utilice la bandeja de cocción sobre el grill durante el asado. No cubra el grill con papel de aluminio.
3. Coloque el selector de temperatura en "230°C". Se recomienda precalentar el horno por 15 minutos con la puerta cerrada antes de asar la comida para obtener mejores resultados.
4. Coloque los alimentos que desea asar en la bandeja de cocción, e introdúzcala en el horno, sobre el grill.
5. Cuando ase carne o pescado, cocine primero un lado, y luego el otro. Se recomienda untar ambos lados con manteca o aceite.
Consejos de Cocción: Para asar el pescado o el pollo, se sugiere asarlo con la piel hacia abajo primero.
6. Cuando termine el ciclo de cocción, utilizando guantes de protección o una agarradera, extraiga el grill con la bandeja de cocción y coloque el selector de tiempo en la posición "Off" (apagado).

Toast (Tostar):

1. Gire el selector de velocidad en sentido horario al nivel máximo: "230°C". Gire el selector de modos en la posición "Toast" (Tostar). La placa calefactora

inferior se activará.
Abra la puerta del horno y coloque las rodajas de pan en el grill.
Nota: Si usted va a tostar únicamente una rodaja de pan, colóquela en el centro del grill.
2. Antes de la operación, recuerde de colocar la bandeja de residuos extraíble, para recolectar las migajas.
3. Seleccione el nivel de tostado ajustando el selector de tiempo, si las quiere más tostadas, aumente el nivel de tiempo.
Luego de ajustar el tiempo de cocción, el indicador de encendido se iluminará. Cuando el ciclo de tostado finalice, sonará el alerta y terminará la cocción automáticamente.
4. Para detener el ciclo de cocción en cualquier momento, rote el selector de tiempo a la posición "OFF". Escuchará el alerta sonoro.
Nota: tenga cuidado al seleccionar el tiempo de cocción, ya que el pan puede quemarse rápidamente. Se recomienda que se supervise la operación, a fin de evitar esto.

CONSEJOS ÚTILES

1. Ocasionalmente, pueden llegar a formarse gotas de condensación en la puerta del horno, debido a la cocción de determinadas comidas. Esto es algo normal y no afecta el sabor de sus comidas.

2. Cuando utilice alimentos que se encuentran congelados, siempre cocínelos inmediatamente luego de descongelarlos.

3. Tenga en cuenta que los alimentos congelados, así como también las carnes muy gruesas demoran más tiempo en cocinarse.

4. Al descongelar, coloque siempre los alimentos en la bandeja de cocción.

5. Evite abrir la puerta del horno durante el ciclo de cocción para que no haya pérdidas de calor.

6. Al tostar pan congelado, o varias rodajas de pan, recuerde que el tiempo de tostado deberá ser mayor que para tostar una sola rodaja.

7. Ocasionalmente podrá llegar a aparecer humo al cocinar. Limpiar el horno y remover la grasa previamente a la cocción reduce este problema.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Precaución: antes de limpiar el horno, desenchúfelo y déjelo enfriar completamente. Recuerde de limpiar el horno regularmente, para evitar humo y olores durante la cocción.

1. Limpie todas las partes desmontables con esponja y agua con jabón.

2. Utilice un paño húmedo para limpiar el interior del horno.

3. Para limpiar la puerta del horno y el exterior, utilice un paño humedecido con agua caliente y jabón.

4. Jamás sumerja el horno en el agua.

5. Para limpiar la bandeja recolectora de residuos, abra la puerta del horno y simplemente extráigala.

6. NO utilice el lavavajillas para limpiar ninguno de los accesorios incluidos con el producto.

7. No utilice ningún limpiador abrasivo.

8. Limpie los accesorios con un paño suave humedecido en agua caliente, utilizando detergente si se requiere.

9. No limpie las placas calefactoras del interior del horno.

10. Nunca coloque el grill o la bandeja de cocción directamente sobre la placa calefactora inferior.

11. No utilice esponjas metálicas para limpiar las superficies ni el interior del horno. Esto podría causar daños y rayar la terminación.

PRECAUCIÓN:
Para evitar que se dañe el producto, el horno deberá ser utilizado con la bandeja recolectora de residuos en su lugar. Esta bandeja deberá encontrarse limpia.
Nunca utilice el horno con la puerta abierta.
Nunca coloque la bandeja de cocción (ni otro accesorio) directamente sobre las placas calefactoras

Smart-tek
Simplifica tu hogar

GUIA PARA LA SOLUCION DE PROBLEMAS

1. Sale humo del horno durante la cocción. Durante el inicio de la primera cocción, usted podrá percibir olor y humo por alrededor de 15 minutos. Esto es normal, ya que las placas de calor del horno poseen un tratamiento protector, que protege a las mismas durante el traslado.

Se recomienda prender el horno durante 15 minutos vacío, en una habitación ventilada.

La aparición de humo durante la cocción, puede deberse a que la bandeja de cocción o el interior del horno se encuentran sucios.

El humo suele aparecer durante la cocción, siempre que sea en niveles normales. Para reducir el humo, quite el exceso de grasa en los alimentos.

Deje de utilizar el horno inmediatamente si el humo proviene del cable o el enchufe. Desconéctelo de la toma de corriente.

2. El grill se encuentra atascado y la puerta del horno no funciona correctamente. Extraiga el grill y limpie el interior del horno. Limpie también la bandeja recolectora de residuos.

Compruebe que las ranuras de fijación del interior del horno se encuentren correctamente alineadas con el grill.

3. El pan se tuesta demasiado / el pan no se tuesta. Modifique los ajustes de tiempo y cocción.

Smart-tek

Simplifica tu hogar

www.smart-tek.com.ar